

Plan de auditoría aplicado a la empresa estrella gourmet basado en la ISO 22000:2018

Laura Yulieth Ramirez Luis

Geiner Alexis Almanza López

Angeli Carolina Perez Avella

Estefania Gomez Nieto

German Antonio Becerra Puerto

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Ingenierías y Tecnologías - ECTBI

Programa de ingeniería de alimentos

Bogotá

Plan de auditoría aplicado a la empresa estrella gourmet basado en la ISO 22000:2018

Laura Yulieth Ramirez Luis

Geiner Alexis Almanza López

Angeli Carolina Perez Avella

Estefania Gomez Nieto

German Antonio Becerra Puerto

Trabajo para optar al título de Ingeniero de alimentos

Directora:

Norma Beatriz Jurado Cortés

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Ingenierías y Tecnologías - ECTBI

Programa de ingeniería de alimentos

Bogotá

Nota aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado, que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un plan de auditoría para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Resumen

El plan de auditoría presentado en este trabajo se desarrolla bajo los lineamientos de la norma ISO 22000:2018 y presenta criterios propios que aseguran la inocuidad de los alimentos dentro de la empresa Estrella Gourmet basándose en parámetros exigidos para una auditoría.

Este plan de auditoría se desarrolla con la finalidad de cerrar hallazgos encontrados en las diferentes áreas de la empresa en auditorías previas y con el objetivo de identificar nuevos hallazgos e inconformidades que se pueden estar presentando en el proceso, logrando así implementar los planes de mejora y las acciones correctivas para asegurar la inocuidad de los alimentos dentro de la planta y lograr un bien para la misma.

Como equipo auditor que presenta el plan de auditoría a la empresa Estrella Gourmet, se pretende tener un contacto estrecho con la empresa en especial la producción para conocer de manera presencial los posibles hallazgos encontrados, logrando obtener evidencia clara que guíe al equipo a brindar el paso a seguir para incorporar las acciones correctivas al proceso y así lograr el objetivo de brindar inocuidad alimentaria a los productos que la empresa Estrella Gourmet comercializa, mediante procesos que brinden calidad a los mismos y regidos por normas que acompañen la implementación, por tanto, se pretende que el acompañamiento sea de tiempo completo para que se llegue más rápido al objetivo, es por esto que el equipo auditor estará de manera presencial en la empresa por no menos de dos semanas y se pretende entregar el informe final a la empresa al término de las dos semanas siguientes.

El procedimiento será expuesto a la empresa mediante reuniones con el equipo auditor en donde las conclusiones a las que se llegaron mediante la observación, entrevistas, revisión de documentación de la empresa y otros métodos que el equipo auditor utilizó a lo largo del acompañamiento serán informadas y estudiadas para que se cumpla lo estipulado por el plan de

auditoria cumpliendo así los objetivos que se plantean y ayudando a la empresa Estrella Gourmet a posicionarse como una marca que es responsable con la inocuidad alimentaria.

Palabras clave: Auditoria, inocuidad, ISO 22000:2018, hallazgo, evidencia, equipo auditor, plan, acompañamiento.

Abstract

The audit plan presented in this work is developed following the guidelines of the ISO 22000:2018 standard and presents its own criteria to ensure food safety within Estrella Gourmet company, based on the parameters required for an audit.

This audit plan is developed with the purpose of addressing findings identified in the different areas of the company during previous audits and to identify new findings and non-conformities that may be occurring in the process. This will allow us to implement improvement plans and corrective actions to ensure food safety within the facility and achieve overall well-being for the company.

As the audit team presenting the audit plan to Estrella Gourmet, it is intended to have close contact with the company, particularly with the production department personally identify potential findings. This will enable us to gather clear evidence that will guide the team in providing the next steps to incorporate corrective actions into the process, ultimately achieving the goal of providing food safety to the products marketed by Estrella Gourmet. These processes should guarantee quality and compliance with relevant standards. Therefore, we expect to provide full-time support expedite the process. That's why the audit team will be present at the company for a minimum of two weeks, and the final report will be delivered to the company at the end of the following two weeks.

The procedure will be presented to the company through meetings with the audit team, where the conclusions reached through observation, interviews, review of company documentation, and other methods that the audit team throughout the support period will be communicated and analyzed. This will ensure compliance with the audit plan, achieving the

objectives set forth and helping Estrella Gourmet to establish itself as a brand that is responsible for food safety.-

Key words: Audit, food safety, ISO 22000:2018, finding, evidence, audit team, plan,support.

Contenido

Lista de tablas	9
Lista de apéndices	10
Introducción	11
Planteamiento del problema.....	13
Sistematización.....	13
Justificación	14
Objetivos.....	15
Objetivo General	15
Objetivos Específicos.....	15
Contenido.....	16
Antecedentes teóricos sobre la temática de estudio: Norma ISO 22000:2018 – Norma ISO 19011.....	16
Desarrollo plan de auditoria	17
Conclusiones.....	42
Recomendaciones	43
Bibliografía	44
Apéndice	45
Apéndice A. Plan de auditoria productos alimenticios estrella gourmet	45

Lista de tablas

Tabla 1. <i>Plan de auditoría hallazgo almacenamiento de materias prima consideradas como alérgenos</i>	17
Tabla 2. <i>Plan de auditoría de hallazgo programas prerrequisitos operacionales documentados</i>	20
Tabla 3. <i>Plan de auditoría de hallazgo en responsabilidades de autoridades en la organización</i>	24
Tabla 4. <i>Plan de auditoría de hallazgo en control de peligros</i>	27
Tabla 5. <i>Plan de auditoría de hallazgo de política de inocuidad</i>	30
Tabla 6. <i>Plan de auditoría de hallazgo relacionado con planificación y obtención de productos inocuos</i>	33
Tabla 7. <i>Plan de auditoría de hallazgo relacionado con el proveedor de materia prima</i>	36
Tabla 8. <i>Plan de auditoría de hallazgo relacionado con planificación y obtención de productos inocuos</i>	39

Lista de apéndices

Apéndice A. <i>Plan de auditoria productos alimenticios estrella gourmet</i>	45
--	----

Introducción

Según (Vega, 2020) el sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria establecida mediante la organización internacional de estandarización ISO 22000:2018 busca proporcionar alimentos seguros, garantizando higiene y trazabilidad en todas las etapas de producción de la industria. Allí también se establecen requisitos y capacidad de controlar posibles riesgos en inocuidad alimentaria y de esta manera ofrecer y proporcionar alimentos seguros.

Para un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos esta norma otorga de forma específica los requisitos de este sistema con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria hasta su consumo, dentro de estos se encuentra la comunicación interactiva, programas prerrequisito y principios HACCP los cuales son de gran relevancia para garantizar que el producto no va a causar daño al consumidor (Normalización, 2018). La implementación de esta norma se da debido a que varias empresas pertenecientes al territorio nacional tienen como meta expandirse mediante exportación para lo cual se hace necesario cumplir con normatividad internacional en sistema de gestión de la calidad e inocuidad (Vega, 2020)

Este proyecto tiene como finalidad implementar y desarrollar un plan de auditoría teniendo en cuenta especificaciones de la norma ISO 22000:2018 e ISO 19011:2018 dirigido a la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet empresa dedicada a la elaboración de diferentes tipos de salsas; para este caso se va a evaluar y auditar el proceso de producción de salsa agridulce, es importante resaltar que la empresa cuenta con avances en programas prerrequisito, buenas prácticas de manufactura e implementación del sistema HACCP, por lo cual desea seguir perfeccionando el sistema de gestión mediante la implementación de ISO

22000:2018 y 14001:2015 donde por medio de verificaciones internas evaluó el cumplimiento de la norma obteniendo como resultado ocho hallazgos de incumplimiento

El plan de auditoría se realiza teniendo en cuenta las hallazgos reportados de los cuales se busca dar a conocer las falencias y posibles oportunidades de mejora como es el caso de la infraestructura con respecto a la separación de materias primas, se presentan algunas falencias en soportes de documentación según los PPR operativos de la empresa, por otro lado se evidencia que se encuentran medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero su clasificación no es clara de tal forma que no se comprende cuáles de ellas son producto del análisis los PCC, lo cual juega un papel importante si la empresa desea seguir escalando en el sistema. Se identifican hallazgos de aceptación y rechazo de proveedores, se encuentran algunas desactualizaciones en programas prerequisite por lo mismo este plan de auditoria tiene como propósito verificar el cumplimiento de requisitos y especificaciones de la norma en esta empresa con el fin de lograr la certificación.

Planteamiento del problema

La empresa Estrella gourmet ha ampliado su portafolio de productos, incorporando salsas refrigeradas y salsas dulces, y quiere demostrar que su producto es de calidad y está elaborado bajo altos estándares de inocuidad, además de ser competitivo en el mercado, por lo cual decide implementar la Norma ISO 22000 versión 2018, pero la empresa no cuenta con un sistema de inocuidad, ni con un plan HACCP, además tiene inconsistencias en cuanto a la documentación, plan de trazabilidad, inconsistencia en cuanto a la infraestructura, calibración de equipos y clasificación de peligros

Sistematización

El desarrollo de la sistematización de problema se realiza bajo un paso a paso descrito a continuación, inicialmente se identifican los conceptos e información relevante expuesta en la norma ISO 22000:2018 indispensable para el desarrollo del presente documento, se identifican hallazgos en las actividades del proceso de producción desarrollado en la empresa Estrella Gourmet, logrando conocer las principales falencias para la aplicación de soluciones y mejora continua.

Justificación

El plan de auditoría que se propone en este trabajo está basado en los lineamientos de la normatividad del sistema de gestión de inocuidad ISO 22000:2018, partiendo de bases informativas como los hallazgos encontrados en auditorías previas, el cual permitirá evaluar las medidas correctivas tomadas dentro del plan de mejora, las cuales permitirán que la empresa Estrella Gourmet conozca que se está implementando, como se está implementando y las medidas correctivas tomadas con el fin inocuidad alimentaria dentro de la empresa de alimentos.

La importancia de un plan de auditoría dentro de una empresa de alimentos se basa en el cuidado de la inocuidad para los alimentos que se procesan, empacan y distribuyen, por esto buscan la implementación del sistema de gestión que garantice la inocuidad en sus productos. Este plan brinda información de los procedimientos que se llevan a cabo para tomar las acciones correctivas pertinentes, y los planes de mejora adecuados que ayuden a complementar y cuidar la inocuidad de los alimentos dentro de la empresa Estrella Gourmet.

Día tras día las auditorías internas han tomado una gran trascendencia en el desarrollo y formación de una empresa, pues es el método que permite identificar las posibles fallas de cada empresa y proceso desarrollado, logrando así una mejora continua que permita minimizar cualquier riesgo correspondiente a la seguridad alimentaria y así poco a poco lograr contribuir a mejorar los procesos desarrollados, siendo así este un trabajo en conjunto donde se identificaran las falencias en los procesos y se aplican las acciones correctivas a tiempo, logrando garantizar un completo cumplimiento en cuanto a las actividades, procesos y políticas que indica la norma.

Objetivos

Objetivo General

Evaluar y verificar la eficacia y el cumplimiento de los de los controles internos, procesos y procedimientos relacionados con la seguridad alimentaria, calidad de los productos y cumplimiento de la normatividad vigente en la empresa Estrella Gourmet.

Objetivos Específicos

Verificar la política de inocuidad de la empresa, así como la documentación y comunicación de la organización.

Revisar los programas prerrequisito operacionales de la empresa, así como su eficacia en el sistema de gestión de inocuidad

Verificar el programa de proveedores de la empresa y si cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad de las materias primas y los criterios de aceptación o rechazo de las mismas

Evaluar si las medidas de control establecidas por la compañía son eficientes para controlar o eliminar a un nivel aceptable los peligros relacionados con la inocuidad del alimento.

Contenido

Antecedentes teóricos sobre la temática de estudio: Norma ISO 22000:2018 – Norma ISO 19011.

Según esta norma las empresas deben garantizar la inocuidad de los alimentos mediante la planificación, implementación, operación y actualización del sistema, demostrando cumplimiento con los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad de los alimentos aplicables, también debe valorar y evaluar los requisitos de inocuidad alimentaria mutuamente acordados con los clientes y demostrar su conformidad con ellos; comunicar eficazmente los temas de inocuidad de los alimentos a las partes interesadas dentro de la cadena alimentaria; asegurar que la organización cumpla con la política de inocuidad de los alimentos establecida; demostrar conformidad con las partes interesadas pertinentes; y por último debe buscar la certificación o registro de su SGIA por una organización externa, o realizar una autoevaluación o declaración de sí misma de la conformidad con este documento (Organización Internacional de Normalización (2018).

El ciclo planear-hacer-verificar y actuar de la ISO 22000 es un ciclo constante en el cual se hace una recopilación de su estructura donde se encuentra que: Planear: en los capítulos 4,5,6,7 de la norma. Hacer: son las operaciones o actividades expuestas también en el capítulo 4,5,6,7. Verificar: representada en el capítulo 8 y por último se encuentra Actuar: el cual se enfoca nuevamente en el capítulo 8, pero específicamente en el 8.5 de la norma ISO 22000 (Organización Internacional de Normalización (2018).

Desarrollo plan de auditoria

Tabla 1

Plan de auditoria hallazgo almacenamiento de materias prima consideradas como alérgenos

Plan de auditoria (Empresa Estrella Gourmet)	
Objetivo	Verificar que en zona de almacenamiento de materias primas halla una separación adecuada entre estas y las consideradas como alérgenos.
Alcance	Abarca el área y sistema de almacenamiento de materias primas de la empresa Estrella Gourmet
Criterios	Norma ISO 22000: 2018, Numeral 7.1.3 capítulo 7 de la norma ISO 22000: 2018
Recursos	Recurso Humano, Equipo de auditores Recurso financiero, Viáticos Recurso tecnológico, Computador, Impresora, sistema operativo office Recurso físico, Instalaciones
Ítem evaluado	Almacenamiento de materias prima consideradas como alérgenos. La infraestructura en su mayoría cumple con los requerimientos estipulados en la normatividad vigente, sin embargo, se evidencia una inadecuada separación en el almacenamiento de las materias primas de aquellas consideradas como alérgenos, al indagar al respecto se encuentra que, aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento no han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura.

Descripción De acuerdo con el numeral 7.1.3, del capítulo 7 de la norma ISO 22000: 2018: establece que la organización debe proporcionar los recursos para la determinación, establecimiento y mantenimiento de la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del SGIA.

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
13/05/2023	8:00 am-	Reunión de	Acta de	Gestión	Jefe de compras
	08:30am	apertura	apertura	de calidad	y almacén
13/05/2023	8:30 am-	Recorrido al	Lista de	Gestión	Jefe de compras
	9:00am	área de	chequeo.	de calidad	y almacén
		almacén de la			
		planta	Formato de		
			inspección		
			diaria de		
			rotación.		
			Evidencia de		
			señalización y		
			separación de		
			alérgenos.		
13/05/2023	9:05 am-	Redacción de	Documento	Gestión	Jefe de compras
	9:30am	hallazgos,	final del	de calidad	y almacén
		observaciones	informe de		
			auditoria		

		y aspectos por mejorar			
13/05/2023	9:30 am - 10:00 am	Elaboración de informe de auditoria	Redacción de hallazgos, observaciones y no conformidades	Gestión de calidad	Jefe de compras y almacén
13/05/2023	10:00 am - 10:20 am	Reunión de cierre	Acta de cierre de auditoria	Gestión de calidad	Jefe de compras y almacén

Nota: Datos obtenidos de la hoja Excel: Fuente Elaboración propia por los integrantes del grupo.

Tabla 2*Plan de auditoría de hallazgo programas prerrequisitos operacionales documentados*

Plan de auditoria (Empresa Estrella Gourmet)	
Objetivo	Verificar la documentación de la empresa estrella en cuanto a los PPR operativos de su línea de producción.
Alcance	Abarca todos los programas prerrequisitos operacionales de la línea de producción salsas, mostaza y miel de la empresa estrella gourmet
Criterios	Norma ISO 22000: 2018, Capítulo 8, numeral 8.5.4.3, literal a; Capítulo 8, numeral 8.5.4.3, literal b, Capítulo 8, numeral 8.5.4.3, literal d, Capítulo 8, numeral 8.5.4.3, literal e, Capítulo 8, numeral 8.5.4.3, literal f, Capítulo 8, numeral 8.5.4.3, literal g.
Recursos	Recurso Humano, Equipo de auditores Recurso financiero, Viáticos Recurso tecnológico, Computador, Impresora, sistema operativo office Recurso físico, Instalaciones
Ítem evaluado	Programas prerrequisitos operacionales documentados, Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos.
Descripción	Según el numeral 8.5.4.3 del capítulo 8 de la norma ISO 22000:2018: Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO: El sistema de

seguimiento, en cada PCC y para cada PPRO, debe consistir en información documentada, incluyendo:

- a) las mediciones u observaciones que proporcionen resultados dentro de un período de tiempo adecuado
- b) los métodos de seguimiento o dispositivos utilizados
- c) los métodos de calibración aplicables o, para los PPRO, los métodos equivalentes para la verificación de las mediciones u observaciones confiables
- d) la frecuencia del seguimiento
- e) los resultados del seguimiento
- f) la responsabilidad y autoridad relacionadas con el seguimiento
- g) la responsabilidad y autoridad relacionadas con la evaluación de los resultados del seguimiento.

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
16/05/2023	8:00 am- 08:30am	Reunión de apertura	Acta de apertura	Jefe de producción	Coordinador de calidad
16/05/2023	8:30 am- 9:00am	Verificación de métodos de calibración de equipos	Registro de calibración de equipos	Jefe de producción	Coordinador de calidad

16/05/2023	9:05 am- 9:30am	Revisión de mediciones a los PPRO	Registro de verificación de mediciones realizadas a los PPRO	Jefe de producción	Coordinador de calidad
16/05/2023	9:30 am - 10:00 am	Revisión de la frecuencia del monitoreo	Registros relacionados con frecuencias de monitoreo	Jefe de producción	Coordinador de calidad
16/05/2023	10:00 am - 10:11am	Revisión de informe de resultados de monitoreo	Informe de monitoreo	Jefe de producción	Coordinador de calidad
16/05/2023	11:00 am - 12:00 am	Revisión del manual de responsabilidades de las personas encargadas del monitoreo	Manual de responsabilidades	Jefe de producción	Coordinador de calidad
16/05/2023	12:00 am - 01:00 pm	Almuerzo		Jefe de producción	Coordinador de calidad

16/05/2023	01:00 pm - 2:00 pm	Revisión del manual de responsabilidades de las personas encargadas del monitoreo	Manual de responsabilidades	Jefe de producción	Coordinador de calidad
16/05/2023	2:00 pm - 2:30 pm	Verificación de la evaluación de los resultados de monitoreo	Registro de evaluación de los resultados de monitoreo	Jefe de producción	Coordinador de calidad
16/05/2023	2:30 pm - 3:00 pm	Verificación de la evaluación de los resultados de monitoreo	Registro de evaluación de los resultados de monitoreo	Jefe de producción	Coordinador de calidad
16/05/2023	3:00 pm - 3:20 pm	Elaboración del informe de auditoria	Redacción de hallazgos (Conformidad, no conformidad y observaciones,	Jefe de producción	Coordinador de calidad
16/05/2023	3:20 pm - 4:00 pm	Reunión de cierre	Socialización de conclusiones	Jefe de producción	Coordinador de calidad

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3

Plan de auditoría de hallazgo en responsabilidades de autoridades en la organización.

Plan de auditoría (Empresa Estrella Gourmet)	
Objetivo	Verificar la divulgación por parte de la empresa sobre las responsabilidades que ejercen las personas en los roles dentro de la auditoría.
Alcance	Abarca la identificación de personal que trabaja en la empresa estrella gourmet, evaluando que conozcan y cumplan los roles y responsabilidades que conlleva ser parte del desarrollo de la inocuidad.
Criterios	Norma ISO 22000: 2018, Artículo 5.3., numeral 5.3.1
Recursos	Recurso Humano, Equipo de auditores Recurso financiero, Viáticos Recurso tecnológico, Computador, Impresora, sistema operativo office Recurso físico, Instalaciones
Ítem evaluado	Responsabilidades de autoridades en la organización, La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría, sin embargo, no se expone con claridad las responsabilidades de los entes involucrados en estas.
Descripción	De acuerdo con el numeral 5.3.1. la alta dirección debe asegurar que las responsabilidades y autoridades para los roles pertinentes se asignen, se comuniquen y se entiendan en toda la organización. La alta dirección debe asignar las responsabilidades y autoridad para:

a). Asegurar que el SAIA es conforme con los requerimientos de este documento.

d). Designar personas con responsabilidad y autoridad definidas para iniciar y documentar acciones.

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
17/05/2023	8:00 am-08:30am	Reunión de apertura	Acta de apertura	Jefe de producción	Jefe de calidad
17/05/2023	8:30 am-9:30am	Revisión documental a las actas de reunión y los medios utilizados para la divulgación.	Actas de reunión Medios utilizados para la divulgación del tema	Jefe de producción	Jefe de calidad
17/05/2023	9:30 am-10:30am	Reunión con el equipo de auditoría	Acta de reunión, seguimiento acerca del conocimiento de las responsabilidades.	Jefe de producción	Jefe de calidad

17/05/2023	10:30 am – 11:30 am	Elaboración de informe de auditoria	Redacción de hallazgos, observaciones y no conformidades	Jefe de producción	Jefe de calidad
17/05/2023	11:30 am – 12:00 am	Reunión de cierre	Acta de cierre de auditoria	Jefe de producción	Jefe de calidad

Nota: Datos obtenidos de la hoja Excel: Fuente Elaboración propia por los integrantes del grupo.

Tabla 4

Plan de auditoría de hallazgo en control de peligros.

Plan de auditoría (Empresa Estrella Gourmet)	
Objetivo	Verificar el cumplimiento de las medidas de control con el fin de definir la clasificación a la que pertenecen, logrando conocer cuáles son producto del análisis PCC.
Alcance	Requisitos establecidos en la ISO 22000:2018, por parte de la empresa para el control de peligros en el sistema de gestión de la inocuidad.
Criterios	Norma ISO 22000: 2018, Artículo 8.5., numeral 8.5.2.4.1.
Recursos	Recurso Humano, Equipo de auditores Recurso financiero, Viáticos Recurso tecnológico, Computador, Impresora, sistema operativo office Recurso físico, Instalaciones
Ítem evaluado	Control de peligros, Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuáles de ellas son producto del análisis los PCC.
Descripción	De acuerdo con el numeral 8.5.2.4.1 de la norma ISO 22000:2018, con base en la organización de peligros la organización debe seleccionar una medida de control o combinación de medidas de control apropiadas, que sea capaz de prevenir o reducir estos peligros significativos identificados,

relacionados con la inocuidad de los alimentos hasta los niveles aceptables definidos.

La organización debe categorizar las medidas de control identificadas y seleccionadas para ser gestionadas como los PPRO o en los PCC.

La categorización se debe llevar a cabo utilizando un enfoque sistemático.

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
18/05/2023	8:00 am-	Reunión de	Acta de	Jefe de	Jefe de
	08:30am	apertura	apertura	producción	calidad
18/05/2023	8:30 am-	Revisión	Documentación	Jefe de	Jefe de
	9:30am	documental	de peligros	producción	calidad
		de los	encontrados.		
		peligros	Plan de acción		
		encontrados,	con las		
		sus medidas	medidas de		
		de control y	control.		
		su	Clasificación		
		clasificación.	de las medidas		
			de control		
			(PCC).		
18/05/2023	9:30 am-	Verificación	Mapa de	Jefe de	Jefe de
	10:00am	de peligros	instalaciones	producción	calidad
		encontrados	con los puntos		
			donde se		

			encuentran los peligros.		
18/05/2023	10:00 am- 10:30 am	Redacción de hallazgos	Informe de evidencias	Jefe de producción	Jefe de calidad
18/05/2023	10:30 am- 11:30 am	Reunión con equipo auditado	Acta de reunión informe de evidencias.	Jefe de producción	Jefe de calidad
18/05/2023	11:30 am – 12:30 am	Elaboración de informe de auditoria	Documentación medidas de control	Jefe de producción	Jefe de calidad
18/05/2023	11:30 am – 12:00 am	Reunión de cierre	Acta de cierre de auditoria	Jefe de producción	Jefe de calidad

Nota: Datos obtenidos de la hoja Excel: Fuente Elaboración propia por los integrantes del grupo.

Tabla 5*Plan de auditoría de hallazgo de política de inocuidad*

Plan de auditoría (Empresa Estrella Gourmet)	
Objetivo	Verificar la existencia, implementación, publicación y revisión anual de la política de inocuidad de los alimentos
Alcance	Aplica a la alta dirección - política de inocuidad establecida por la empresa Estrella Gourmet
Criterios	Norma ISO 22000: 2018, Capítulo 5 numeral 5.2.1, Capítulo 9 numeral 9.3.3, literal b.
Recursos	Recurso Humano, Equipo de auditores Recurso financiero, Viáticos Recurso tecnológico, Computador, Impresora, sistema operativo office Recurso físico, Instalaciones
Ítem evaluado	Política de inocuidad, Existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo, se encuentra que desde la implementación del sistema en el año 2015 no ha sido revisada.
Descripción	Según el numeral 5.2.1 del capítulo 5 de la norma ISO 22000:2018: Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos. Según el numeral 9.3.3, literal b del capítulo 9 de la norma ISO 22000:2018: Las salidas por la revisión por la dirección incluirán: cualquier necesidad de actualizaciones y cambios en el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, incluida las necesidades de recursos, la

revisión de la política y de los objetivos de inocuidad de los alimentos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
17/05/2023	8:00 am- 08:30am	Reunión de apertura	Acta de apertura	Jefe de producción	Jefe de calidad
17/05/2023	8:30 am- 9:00am	Revisión documental de la política de inocuidad	Documento escrito de la política de inocuidad.	Jefe de producción	Jefe de calidad
17/05/2023	9:05 am- 9:30am	Verificación de actualización de la política de inocuidad por la alta dirección	Registros de actualización política de inocuidad	Jefe de producción	Jefe de calidad
17/05/2023	9:30am - 10:20am	Elaboración del informe de auditoria	Redacción de hallazgos (Conformidad, no conformidad y observaciones,	Jefe de producción	Jefe de calidad

17/05/2023	10:20am -	Reunión de	Socialización	Jefe de	Jefe de
	11:00am	cierre	de	producción	calidad
			conclusiones		

Nota: Datos obtenidos de la hoja Excel: Fuente Elaboración propia por los integrantes del grupo.

Tabla 6

Plan de auditoría de hallazgo relacionado con planificación y obtención de productos inocuos

Plan de auditoría (Empresa Estrella Gourmet)	
Objetivo	Verificar registros de socialización de la empresa al proveedor de la materia prima (soja) en lo referente a los requerimientos de calidad e inocuidad que esta debe cumplir.
Alcance	Abarca al área de compras y mercadeo - comunicación entre la empresa con el cliente
Criterios	Norma ISO 22000: 2018, Capítulo 7, numeral 7.4.2, Capítulo 7, numeral 7.5.1, literal c.
Recursos	Recurso Humano, Equipo de auditores Recurso financiero, Viáticos Recurso tecnológico, Computador, Impresora, sistema operativo office Recurso físico, Instalaciones
Ítem evaluado	Planificación y obtención de productos inocuos, Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta materia prima.
Descripción	Según el numeral 7.4.2, literal a del capítulo 7 de la norma ISO 22000:2018:

La organización debe establecer, implementar y mantener una comunicación eficaz con los proveedores y contratistas.

Según el numeral 7.5.1, literal a del capítulo 7 de la norma ISO 22000:2018: el sistema SGIA de la organización debe incluir

- a. Información documentada requerida.
- b. La información documentada que la organización determina como necesaria para la eficacia del sistema
- c. La información documentada y los requisitos de inocuidad de los alimentos requerida por las autoridades legales, reglamentarias y los clientes

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
17/05/2023	8:00 am- 08:30am	Reunión de apertura	Acta de apertura	Jefe de calidad	Gestión de calidad
17/05/2023	8:30 am- 9:00am	Verificación del proceso de comunicación entre la empresa y proveedor	Registros de comunicación entre empresa y proveedor	Jefe de calidad	Gestión de calidad
17/05/2023	9:05 am- 9:30am	Verificación de información	Certificados de calidad,	Jefe de calidad	Gestión de calidad

		documentada	Ficha técnica		
		en cuanto a	de la soja		
		requerimientos			
		que debe			
		cumplir la			
		materia prima			
		soja			
17/05/2023	9:30am -	Elaboración	Redacción de	Jefe de	Gestión de
	10:20	del informe de	hallazgos	calidad	calidad
		auditoria	(Conformidad,		
			no		
			conformidad y		
			observaciones		
17/05/2023	10:20am -	Reunión de	Socialización	Jefe de	Gestión de
	11:00	cierre	de	calidad	calidad
			conclusiones		

Nota: Datos obtenidos de la hoja Excel: Fuente Elaboración propia por los integrantes del grupo.

Tabla 7

Plan de auditoría de hallazgo relacionado con el proveedor de materia prima

Plan de auditoria (Empresa Estrella Gourmet)	
Objetivo	Verificar registros de socialización de la empresa al proveedor de la materia prima (soja) en lo referente a los requerimientos de calidad e inocuidad que esta debe cumplir.
Alcance	Abarca al área de compras y mercadeo - comunicación de la empresa con el cliente
Criterios	Norma ISO 22000: 2018, Capitulo 7, numeral 7.4.2, Capitulo 7, numeral 7.5.1, literal c.
Recursos	Recurso Humano, Equipo de auditores Recurso financiero, Viáticos Recurso tecnológico, Computador, Impresora, sistema operativo office Recurso físico, Instalaciones
Ítem evaluado	Proveedor de materia prima. Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad Equipo responsable de la inocuidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta materia prima.
Descripción	Según el numeral 7.4.2, literal a del capítulo 7 de la norma ISO 22000:2018:

La organización debe establecer, implementar y mantener una comunicación eficaz con los proveedores y contratistas.

Según el numeral 7.5.1, literal a del capítulo 7 de la norma ISO 22000:2018: el sistema SGIA de la organización debe incluir

- a. Información documentada requerida.
- b. La información documentada que la organización determina como necesaria para la eficacia del sistema
- c. La información documentada y los requisitos de inocuidad de los alimentos requerida por las autoridades legales, reglamentarias y los clientes

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
17/05/2023	8:00 am- 08:30am	Reunión de apertura	Acta de apertura	Gestión de calidad	Jefe de compras y almacén
17/05/2023	8:30 am- 9:00am	Verificación del proceso de comunicación entre la empresa y proveedor	Registros de comunicación entre empresa y proveedor	Gestión de calidad	Jefe de compras y almacén
17/05/2023	9:05 am- 9:30am	Verificación de información	Certificados de calidad,	Gestión de calidad	Jefe de compras y almacén

		documentada	Ficha técnica		
		en cuanto a	de la soja		
		requerimientos			
		que debe			
		cumplir la			
		materia prima			
		soja			

17/05/2023	9:30am -	Elaboración	Redacción de	Gestión de	Jefe de
	10:20 am	del informe de	hallazgos	calidad	compras y
		auditoria	(Conformidad,		almacén
			no		
			conformidad y		
			observaciones.		

17/05/2023	10:20am -	Reunión de	Socialización	Gestión de	Jefe de
	11:00am	cierre	de	calidad	compras y
			conclusiones		almacén

Nota: Datos obtenidos de la hoja Excel: Fuente Elaboración propia por los integrantes del grupo.

Tabla 8

Plan de auditoría de hallazgo relacionado con planificación y obtención de productos inocuos

Plan de auditoría (Empresa Estrella Gourmet)	
Objetivo	Verificar que las preparaciones de jabones y desinfectantes se realicen con las dosificaciones adecuadas según lo estipulado en programas prerequisites de limpieza y desinfección de la compañía además de la verificación frecuente en cuanto a la calibración de equipos.
Alcance	Abarca al área de limpieza
Criterios	Norma ISO 22000: 2018, Capítulo 8, numeral 1, Capítulo 7, numeral 3.
Recursos	Recurso Humano, Equipo de auditores Recurso financiero, Viáticos Recurso tecnológico, Computador, Impresora, sistema operativo office Recurso físico, Instalaciones
Ítem evaluado	Planificación y obtención de productos inocuos, Se cuenta con la totalidad de programas prerequisites, sin embargo, al realizar el cotejo de lo que se encuentra escrito a lo realizado en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las dosificaciones de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos.
Descripción	Incumplimiento al requisito 8,1 literal c de la ISO 22000 versión 2018 en el artículo 8,1 numeral c: establece el mantenimiento de la información

documentada en la extensión necesaria para tener confianza para demostrar que los procesos se han llevado a cabo según lo planificado.

Incumplimiento al requisito 7.3 de la ISO 22000/2018 Toma de conciencia

La organización debe asegurarse que las personas pertinentes que realizan trabajos bajo el control de la organización deben tomar conciencia de:

- a) la política de la inocuidad de los alimentos
- b) los objetivos del SGIA pertinentes a sus tareas
- c) su contribución individual a la eficacia del SGIA, incluyendo los beneficios de una mejora del desempeño de la inocuidad de los alimentos
- d) las implicaciones del incumplimiento de los requisitos del SGIA

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
19/05/2023	reunión de apertura	Acta de apertura	Acta	Jefe de producción	Jefe de calidad
19/05/2023	Verificación de registros de preparación de jabones y verificación de equipos	Documento final del informe de auditoria	Norma ISO 22000:2018, Capitulo 8, numeral 1 Norma ISO 22000:2018, Capitulo 7, numeral 3	Jefe de producción	Jefe de calidad

19/05/2023	Entrevistas	Verificación del personal	Listas de chequeo	Jefe de producción	Jefe de calidad
19/05/2023	Elaboración de informe de auditoria	Redacción de hallazgos, observaciones y no conformidades	Informe de auditoria	Jefe de producción	Jefe de calidad
19/05/2023	Reunión de cierre	Acta de cierre de auditoria	Acta	Jefe de producción	Jefe de calidad

Nota: Datos obtenidos de la hoja Excel: Fuente Elaboración propia por los integrantes del grupo.

Conclusiones

Se evaluó la eficacia del sistema de gestión de la inocuidad de la empresa estrella gourmet por medio de la ejecución de un plan de auditoría que permitió conocer el nivel de cumplimiento en lo relacionado a los requisitos establecidos por la ISO 22000: 2018 y la normatividad vigente colombiana.

Se plantea las siguientes oportunidades de mejora con el fin de que la empresa Estrella Gourmet mejore su sistema de gestión de la inocuidad: establecer o diseñar un programa de alérgenos con el fin de prevenir una contaminación de estas sustancias a otros alimentos procesados; realizar un análisis de peligros con el fin de identificar aquellos significativos para la inocuidad del alimento y así mismo cuales de ellos pueden catalogarse como PCC en la línea de producción y por ultimo mantener una comunicación continua y eficiente con los proveedores con el fin de que se socialicen los requerimientos de calidad e inocuidad de materias primas.

Existen falencias en algunos programas, planes, procesos y procedimientos en la empresa Estrella Gourmet que pueden poner en riesgo la inocuidad del alimento; por este motivo es indispensable que la compañía tome conciencia y establezca planes de acción con el fin de asegurar la eficiencia del sistema de gestión de la inocuidad.

Recomendaciones

Evaluar la pertinencia de un sistema de gestión de calidad e inocuidad para mejorar el desempeño en la producción de alimentos a través de la incorporación de la norma ISO 19001:2018 en la cadena productiva de alimentos implementando un sistema de gestión de calidad generando toma de decisiones con el fin de tener una mejora continua y lograr inocuidad, calidad y alimentos sanos e inocuos.

Bibliografía

ICONTEC (2018). NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.

<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

ICONTEC (2018). NTC-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.


<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

OMS. (2020). Inocuidad de los alimentos. Organización Mundial de la Salud.

<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Apéndice

Apéndice A. Plan de auditoria productos alimenticios estrella gourmet

		PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET												Código: FGC -01 Versión: 1					
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD														Fecha: 10/03/2022					
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA													
Verificar la conformidad del sistema de gestión de inocuidad ISO 22000 versión 2018, identificando y evaluando las oportunidades de mejora en la empresa Estrella Gourmet						Aplica a toda la línea de producción de salsas y encurtidos productos Alimenticios Estrella Gourmet													
CRITERIOS DE AUDITORÍA						DOCUMENTO RELACIONADO						RECURSOS NECESARIOS							
Norma ISO 22000 versión 2018						Fichas técnicas de materias primas Programas prerrequisito Plan Haccp Diagramas de proceso						Recursos humanos : Auditor líder , coordinador de calidad , auxiliares de calidad , jefe de producción, jefe de talento humano , personal operativo de la planta, auditor interno. Recursos tecnológicos : Computador , celular , Recursos físicos: documentos del auditor. Recursos epp: batas , overoles , guantes , tapabocas y protectores auditivos							
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la	Equipo Auditor/resp	Método de Auditoría:	Ener	Febr	Marz	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agost	Septi	Octu	Novi	Dicie	Respon	
GESTION DE RECURSOS Hallazgo Ítems 69 La infraestructura en su mayoría cumple con los requerimientos estipulados en la normatividad vigente, sin embargo se evidencia una inadecuada separación en el almacenamiento de las materias primas de aquellas consideradas como alérgenos, al indagar al respecto se encuentra que aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento no han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura	Incumpliendo del requisito 7.1.3 de la ISO 22000 versión 2018 : establece que la organización debe proporcionar los recursos para la determinación , establecimiento y mantenimiento de la infraestructura necesaria para lograr la conformidad de los requisitos del SGIA	Verificar que en zona de almacenamiento de materias primas halla una separación adecuada entre estas y las consideradas como alérgenos	Coordinador de calidad	Jefe de mantenimiento	Inspección visual Área de almacén (Instalaciones físicas)													Responsable: Lider Coordinador de calidad	
PPR OPERATIVOS DOCUMENTALES Ítems: 127 HALLAZGO: Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel ; sin embargo, se evidenció que la documentación esta incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos	Incumplimiento del requisito 8.2.4. de la ISO 22000/2018 En donde se estipula que la organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR: La información documentada debe especificar la selección, el establecimiento, el seguimiento aplicable y la verificación de los PPR Incumplimiento al requisito 8.5.4.3 de la ISO 22000/2018: Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO: El sistema de seguimiento, en cada PCC y para cada PPRO, debe consistir en información documentada, incluyendo: a) las mediciones u observaciones que proporcionen resultados dentro de un período de tiempo adecuado b) los métodos de seguimiento o dispositivos utilizados c) los métodos de calibración aplicables o, para los PPRO, los métodos equivalentes para la verificación de las mediciones u observaciones confiables d) la frecuencia del seguimiento e) los resultados del seguimiento f) la responsabilidad y autoridad relacionadas con el seguimiento g) la responsabilidad y autoridad relacionadas con la evaluación de los resultados del seguimiento.	Verificar la documentación de la empresa estrella en cuanto a los PPR operativos de su línea de producción	Coordinador de calidad	Producción	Revisión de documentación correspondiente a fichas técnicas de productos, materias primas, productos terminados													Coordinador de calidad	
VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SGIA Ítems: 193 HALLAZGO: La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría, sin embargo no se expone con claridad las responsabilidades de los entes involucrados en estas.	Según Norma ISO 22000: 2018 Artículo 5.3 Roles responsabilidades y autoridades en la organización 5.3.1 La alta dirección debe asegurarse que las responsabilidades y autoridades para los roles pertinentes se asignen, se comuniquen y se entiendan en toda la organización. La alta dirección debe asignar la responsabilidad y autoridad para: a) asegurar que el SAIA es conforme con los requerimientos de este documento b) informar a la alta dirección sobre el desempeño del SAIA c) designar al equipo de inocuidad de los alimentos y al líder del equipo de inocuidad de los alimentos d) designar personas con responsabilidad y autoridad definidas para iniciar y documentar acciones. 5.3.2 El líder del equipo de inocuidad de los alimentos debe ser responsable de:	Verificar el conocimiento de las actividades de auditoría y responsabilidades dentro de una por parte del equipo de calidad, ya que no se conoce con certeza si el equipo conoce o no estos ítems.	Jefe de producción	Jefe equipo de calidad	Analisis documental: Revisión de la documentación del procedimiento donde se contextualice el desarrollo de las actividades, de la misma manera se pueden revisar actas de divulgación de esta información hacia el equipo de													Coordinador de calidad	
PLANIFICACIÓN Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS Ítem: 125 Hallazgo: Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuáles de ellas son producto del análisis los PCC.	Incumplimiento al requisito 8.5.2.4.1 de la norma ISO 22000:2018 Con base en la evaluación de peligros, la organización debe seleccionar una medida de control o combinación de medidas de control apropiadas que sea capaz de prevenir o reducir estos peligros significativos identificados relacionados con la inocuidad de los alimentos hasta los niveles aceptables definidos. La organización debe categorizar las medidas de control, identificadas y seleccionadas, para ser gestionadas como los PPRO o en los PCC. La categorización se debe llevar a cabo utilizando un enfoque sistemático. Para cada una de las medidas de control seleccionadas, se debe realizar una evaluación de lo siguiente: a) la probabilidad de que falle su funcionamiento b) la gravedad de la consecuencia en el caso de que falle su funcionamiento; esta evaluación debe incluir: 1) el efecto sobre los peligros significativos relacionados con la inocuidad de los alimentos identificados 2) la ubicación en relación con otras medidas de control	Verificar la evaluación de peligros e identificación de riesgos encontrados en el proceso de producción	Jefe de mantenimiento	Jefe de producción	Revisión de documentación correspondiente al plan HACCP diseñado por la empresa. Entrevistas Personal de producción													Coordinador de calidad	

<p>Hallazgo Ítems 33 Existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo se encuentra que desde la implementación del sistema en el año 2015 no ha sido revisada.</p>	<p>Incumplimiento del requisito 5.2.1 de la Iso 22000 version 2018 :Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos. Incumplimiento del requisito 9.3.3 literal b , de la Iso 22000 version 2018 :toda necesidad de actualización y cambio al SGIA, incluida la necesidad de recursos y la revisión de la política y los objetivos de inocuidad de los alimentos del SGIA.</p>	<p>Verificar la existencia, implementación, publicación y revision anual de la política de inocuidad de los alimentos</p>	<p>Coordinador de calidad</p>	<p>Jefe de producción</p>	<p>Análisis documental archivos y formatos donde se evidencia seguimientos</p>													<p>Coordinador de calidad</p>
<p>PLANIFICACIÓN Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS Ítems: 96 Hallazgo: Aunque se cuenta con un programa de control de proveedores, en las especificaciones de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.</p>	<p>Incumpliendo el requisito 7.1.6 Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente de la norma ISO 2200:2018 La organización debe: a) establecer y aplicar criterios para la evaluación, selección, seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores externos de procesos, productos y/o servicio b) garantizar una comunicación adecuada de los requisitos a los proveedores externos c) asegurar que los procesos, productos o servicios proporcionados externamente no afecten adversamente la capacidad de la organización de cumplir regularmente los requisitos del SGIA d) conservar información documentada de estas actividades y todas las acciones necesarias como resultado de las evaluaciones y reevaluaciones Incumplimiento del requisito 8.2.4 La organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR: literal f: los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores Incumplimiento del requisito 8.3 Sistema de trazabilidad de la norma ISO 22000:2018 El sistema de trazabilidad debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado. Al establecer e implementar el sistema de trazabilidad se debe considerar como mínimo lo siguiente: a) la relación de lotes de materiales recibidos, ingredientes y productos intermedios hasta los productos terminados</p>	<p>Verificar el programa de control de proveedores aplicado por la empresa según lo exigido por la norma</p>	<p>Coordinador de calidad</p>	<p>Almacenista</p>	<p>Análisis documental: Revisión de fichas técnicas de materia prima y registros de control de parámetros de calidad Entrevista: Persona de almacén responsable de llevar el control (Andrés Ochoa)</p>													<p>Coordinador de calidad</p>
<p>Hallazgo Item 4 Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta materia prima.</p>	<p>Incumplimiento del requisito 7.4.2 literal a de la Iso 22000 version 2018 : la organización debe establecer , implementar y mantener una comunicación eficaz con los proveedores y contratistas. Incumplimiento del requisito 7.5.1 de la norma Iso 22200 version 2018 : el sistema SGIA de la organización debe incluir a) la información documentada requerida por este documento; b) la información documentada que la organización determina como necesaria para la eficacia del SGIA; c) la información documentada y los requisitos de inocuidad de los alimentos requeridos por las autoridades legales, reglamentarias y los clientes.</p>	<p>Verificar registros de socialización de la empresa al proveedor de la materia prima (soja) en lo referente a los requerimientos de calidad e inocuidad que esta debe cumplir.</p>	<p>Jefe de almacenamiento</p>	<p>jefe de producción</p>	<p>Análisis documental Se realiza revisión de los registros asociados a la comunicación entre empresa y proveedor de soja en los conciso a requerimientos de materia prima . Entrevista Coordinador de calidad (Luis Acevedo)</p>													<p>Coordinador de calidad</p>
<p>PLANIFICACION Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS Hallazgo Ítems 74 Se cuenta con la totalidad de programas prerrequisitos, sin embargo al realizar el cotejo de lo que se encuentra escrito respecto a lo realizado en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las dosificaciones de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos</p>	<p>Incumplimiento al requisito 8,1 literal c de la Iso 22000 versión 2018 en el artículo 8,1 numeral c : establece el mantenimiento de la información documentada en la extensión necesaria para tener confianza para demostrar que los procesos se han llevado a cabo según lo planificado . Incumplimiento al requisito 7.3 de la ISO 22000/2018 Toma de conciencia La organización debe asegurarse que las personas pertinentes que realizan trabajos bajo el control de la organización deben tomar conciencia de: a) la política de la inocuidad de los alimentos b) los objetivos del SGIA pertinentes a sus tareas c) su contribución individual a la eficacia del SGIA, incluyendo los beneficios de una mejora del desempeño de la inocuidad de los alimento d) las implicaciones del incumplimiento de los requisitos del SGIA</p>	<p>Verificar que las preparaciones de jabones y desinfectantes se realicen en las dosificaciones adecuadas , según lo estipulado en programa prerrequisito de limpieza y desinfección de la compañía, además verificar frecuencias de calibración de equipos .</p>	<p>Jefe de mantenimiento y limpieza</p>	<p>Producción</p>	<p>Análisis documental Registros de preparación de jabones y desinfectantes Registros de verificación de equipos Entrevista auxiliar de calidad (Andrea ponte)</p>													<p>Coordinador de calidad</p>